

Compacta VariO

IN ONE MACHINE THE WHOLE CYCLE OF ICE CREAM PRODUCTION
IN EINER EINZIGEN MASCHINE DER KOMPLETTE PRODUKTIONSZYKLUS DES
HANDWERKLICH HERGESTELLTEN SPEISEEISES



COLODELITE

Compacta VariO

With the introduction of Compacta, **Coldelite** has implemented a new design and manufacture philosophy for its ice cream workshop equipment. Its **Compacta VariO** is a step on from the previous model, the evolution of its successful system for artisan-made ice cream.

Compacta VariO features a two-in-one structure:

- in the upper part the horizontal cylinder mixes ingredients
- in the lower part the second horizontal cylinder makes ice-cream.

Therefore it is a all-in-one equipment, resuming the whole production process of homemade ice-cream:

- the **MIXER**, to mix together the raw ingredients
- the **PASTEURIZER**, to achieve top hygiene of the mix
- the **FREEZER**, to produce ice-creams, "sorbetto" and fruit creams.

Advantages:

- Customised batch freezing cycles
- Reduced power consumption
- Reduced water consumption
- Silent operation
- Reduced environmental impact
- Reduced minimum production amounts
- Smooth operation
- Increased duration for mechanical parts.

Mit der Einführung der Compacta hat **COLDELITE** in die Ausstattungen für Eislabors eine neue Entwicklungs- und Realisierungsphilosophie eingebracht. **Compacta VariO** ist eine Weiterentwicklung des vorherigen Modells, eine neue Entwicklungsstufe des erfolgreichen Systems für handwerkliche Eisherstellung.

Compacta VariO sind zwei Maschinen in einer:

- Im oberen Teil befindet sich der horizontale Zylinder zum Zubereiten von Mix.
- Im unteren Teil befindet sich der horizontale Zylinder zum Herstellen von Eis.

In einer einzigen Maschine ist also der gesamte Bearbeitungszyklus für Eis enthalten:

- der **MIXER** zum Vermischen der Rohstoffe
- der **PASTEURISIERER** zum Pasteurisieren der Zutaten des Mixes
- der **CHARGEN FREEZER** zum Herstellen von Eis, Sorbets und Fruchtcreme.

Vorteile:

- Personalisierung der Gefrierprogramme
- Verringerung des Energieverbrauchs
- Reduzierung des Wasserverbrauchs
- Leiser Lauf
- Reduzierung der Auswirkungen auf die Umwelt
- Reduzierung der herstellbaren Mindestmengen
- Schonende Verarbeitung
- Erhöhte Standzeit der mechanischen Bauteile.



COMPACTA VARIO	Quantity per batch ■ Menge pro Gefrierzyklus ■				Quantity per hour ■ Stundenleistung ■				Fruit Cream Frucht- creme	motor speed n° Geschw. Rührw. motor Nr.	Electric power* Stromversorgung*			Nominal power Nennleistung kW	Condenser Konden- sator	Dimensions cm Abmessungen cm			Net weight Gewicht netto kg		
	Mix processed kg Eingefüllter Mix kg		Ice-cream produced (litres) Hergestelltes Eis/Liter		Mix processed kg Eingefüllter Mix kg		Ice-cream produced (litres) Hergestelltes Eis/Liter				Quantity per batch (Kg) Canti- dad por ciclo kg	Volt Volt	Hz Hz			Ph Ph	at the base Am Sockel	width Breite		length Tiefe	height Höhe
	Min.	Max	Min.	Max	Min.	Max	Min.	Max													
	Min.	Max	Min.	Max	Min.	Max	Min.	Max													
Compacta 6	3	6	2	8,5	10	45	14	42	5	2	400	50	3	8	Water** Wasser**	60	77	153	260		
Compacta VariO 8	1,5	8	2	11	10	60	14	63	7	7	400	50	3	8,8	Water** Wasser**	60	77	153	290		
Compacta VariO 10	1,5	10	2	14	10	70	14	90	9	7	400	50	3	12	Water** Wasser**	60	77	153	400		
Compacta VariO 12	1,5	12	2	17	10	80	14	120	11	7	400	50	3	14	Water** Wasser**	60	77	153	430		

* Other voltages and frequencies available at extra cost. ** Air-operated also at extra cost. *Andere Stromspannungen und Zyklen sind gegen Aufpreis erhältlich. **Auch mit Luftkondensator gegen Aufpreis erhältlich.

■ The quantity produced in one batch and production times vary depending on the mix used; the "max" values refer to the classic Italian-style ice cream.

■ Die Menge pro Zyklus und die Stundenleistung variieren je nach dem verwendeten Mix; die Werte "max" beziehen sich auf das klassische spätelbare Eis nach italienischer Art.

Compacta VariO is designed and implemented complying with UNI EN ISO 9001-2000 Quality System.

Compacta VariO wurde mit den Qualitätssystem nach UNI EN ISO 9001-2000 entwickelt und gebaut.

The Compacta VariO System

Das System Compacta VariO

On the new Compacta, the VariO system constantly controls the consistency of the ice cream. The compressor power can be varied according to the amount of mix used and to its ingredients. There are 11 pre-set programs and 6 free ones. It is possible to customise and store batch freezing cycles to memory, varying the rotation speed of the beater.

Bei der neuen Compacta kontrolliert das VariO-System laufend die Eiskonsistenz. Die Leistung des Kompressors kann je nach Menge und Zusammensetzung der eingefüllten Produktmischung geregelt werden. Zur Verfügung stehen 11 vorgegebene und 6 vom Kunden frei zusammenstellbare Programme. Die Gefrierzyklen können durch Veränderung der Laufgeschwindigkeit des Rührwerks weiter personalisiert und dann gespeichert werden.



Horizontal mixer

The ingredients are poured into the hopper of the top cylinder and finely mixed. High rotation speed allows the complete dispersion of dry ingredients in the mix.

Horizontalmischer

Die Zutaten werden über den Trichter des Zylinders eingefüllt und dort fein vermischt. Die hohe Drehgeschwindigkeit gestattet die perfekte Verteilung der trockenen Zutaten in der Mischung.



Pasteurization

Pressing the heating button will start the cycle, which can be regulated to up to 105°C. The control buttons are immediately interpretable; an acoustic/visual signal shows that the temperature has been reached.

Pasteurisierung

Durch Aktivieren der Heizfunktion wird die Pasteurisierung eingeleitet, die bei Temperaturen bis zu 105°C erfolgen kann. Die Bedienelemente sind unmittelbar verständlich. Ein Tonsignal bzw. eine Leuchtanzeige melden das Erreichen der eingestellten Temperatur.



Direct transfer

The prepared mix is transferred to the freezing cylinder through an outer spigot that can be removed and washed easily for the maximum hygiene.

Direktes Umfüllen

Die fertige Mischung wird über den externen Hahn, der im Sinne höchster Hygiene leicht abmontiert und gereinigt werden kann, direkt in den Gefrierzylinder umgefüllt.



Batch freezer

Pressing the button with the cone will start the ice cream production cycle. An acoustic/visual signal shows that the ice cream is ready.

Chargenfreezer

Mit dem Betätigen der mit einer Eistüte gekennzeichneten Taste beginnt die Eisproduktion. Ein Tonsignal bzw. eine Leuchtanzeige melden die Fertigstellung des Eises.



Ice cream extraction

Every time that the cycle ends, if the operator is unable to extract the ice cream immediately, it is kept inside the machine at the right consistency; extraction is complete and fast due to the high rotation speed of the paddles and the large opening for the ice cream.

Eisentnahme

Falls der Bediener am Ende des Gefrierzyklus das Eis nicht sofort entnehmen kann, wird es in der Maschine auf der richtigen Konsistenz gehalten. Die Entnahme des Eises erfolgt vollständig und rasch dank der hohen Laufgeschwindigkeit der Flügel und der großen Austrittsöffnung.



Compacta VariO

The Compacta VariO system always makes ice creams with perfect consistency, both for rich and delicate mixes, at top production capacity and with loads cut to an absolute minimum.

Compacta VariO

Das System Compacta VariO stellt jederzeit Eis mit perfekter Konsistenz her, ganz gleich ob es sich um fette oder leichte Mischungen, maximale oder wahrlich auf ein Minimum reduzierte Füllmengen handelt.

The Ten Advantages *Die zehn Vorteile*

1. SPACE EFFECTIVENESS

Compacta VariO can fit everywhere; In a very little space you can produce in top health conditions all the homemade ice-cream you desire.

2. REASONABLE INVESTMENT

Compacta VariO is economical; A complete laboratory for ice-cream production, at the price of one machine only.

3. ECONOMICAL OPERATION

Compacta VariO has very low costs in terms of energy and water consumption; The most committing operational costs are remarkably reduced.

4. GREAT HYGIENE

Compacta VariO always works in a closed cycle; The produced ice-cream cannot be touched by external agents and is therefore perfectly healthy.

5. BALANCED ICE-CREAMS

Compacta VariO mixes and freezes one flavour after another; In so doing, you will get balanced ice-creams, with fats equally distributed, and "tailored" recipes.

6. REGULABLE PRODUCTION

Compacta VariO mixes and freezes in short times; It allows to quickly enhance your production, meeting the growing sale needs.

7. FLEXIBLE PRODUCTION

Compacta VariO can mix and freeze very small quantities of product; It can immediately meet the most diverse production needs, even during low season.

8. ALWAYS FRESH ICE-CREAM

Compacta VariO means that your ice-cream will be always fresh. Every day you can integrate the ice-cream that, was left mixing and pasteurizing it, and then freeze it with the new production being made in the machine.

9. ERGONOMICS

Compacta VariO is not physically tiring to operate: The loading hopper is at hand's reach, in the front of the machine; the exit hole is at medium height.

10. EASY CLEANING

Compacta VariO is easy to be cleaned. Doors, agitators, taps and covers can be accessed from the front of the machine, therefore they can be easily cleaned and inspected.

AUTONOMY & HARMONY

These 10 points of attention show how the Compacta VariO is able - alone - to carry out the whole production cycle: that is, to produce all the ice-cream you need. Conversely, Compacta VariO is not only an independent machine; it can positively integrate with other traditional machines, supporting and helping their operations, in order to achieve a top class homemade ice-cream laboratory.

1. PLATZERSPARNIS

Die Compacta VariO kann überall aufgestellt werden: es reicht ein Quadratmeter Platz, um mit der größten Hygiene beliebig viel handwerkliches Speiseeis herzustellen.

2. BESCHRÄNKTE INVESTITION

Die Compacta VariO ist ökonomisch: ein komplettes Labor für die Eisproduktion zum Preis einer einzigen Maschine.

3. ÖKONOMISCHE BETRIEBSFÜHRUNG

Die Compacta VariO hat einen niedrigen Strom- und Wasserverbrauch: die drückendsten Betriebskosten werden so besonders reduziert.

4. ABSOLUTE HYGIENE

Die Compacta VariO hat alle Bearbeitungsvorgänge in einem geschlossenen Zyklus: Das produzierte Eis ist frei von äußeren Verschmutzungen und hygienisch intakt.

5. AUSGEWOGENES

Die Compacta VariO pasteurisiert und friert Geschmack nach Geschmack aus: So kann gut ausgewogenes Eis erhalten werden, mit gleichen Gesamtfeststoffen, indem das Rezept nach Maß erstellt wird.

6. PRODUKTIVE ELASTIZITÄT

Die Compacta VariO pasteurisiert und friert in kurzen Zeitdauern aus: Sie ermöglicht ein rasches Steigern der Produktion, indem sie sich den Notwendigkeiten eines wachsenden Verkaufs anpasst.

7. PRODUKTIVE FLEXIBILITÄT

Die Compacta VariO pasteurisiert und friert sehr geringe Produktmenge: Sie passt sich umgehend den unterschiedlichen produktiven Notwendigkeiten an, auch in der Vor- und Nachsaison.

8. IMMER FRISCHES EIS

Die Compacta VariO bedeutet immer frisches Eis: Jeden Tag kann das übrig gebliebene Eis wieder verwendet werden, indem man es mit der täglichen Produktion vermischt, pasteurisiert und ausfriert.

9. BEQUEMLICHKEIT BEI DER ARBEIT

Die Compacta VariO ermüdet den Eiskonditor nicht: Der Einfülltrichter für den Mix ist bequem an der Vorderseite der Maschine angebracht; die Eisausgabe befindet sich auf mittlerer Höhe.

10. VEREINFACHTE REINIGUNG

Die Compacta VariO ist leicht zu waschen: Türen, Rührwerke, Deckel und Ausgabelahn sind alle von der Vorderseite der Maschine zugänglich, daher einfach zu reinigen und zu überprüfen.

AUTONOMIE UND EINKLANG

Diese zehn Punkte beweisen, dass die Compacta VariO fähig ist, alleine den ganzen Bearbeitungszyklus zu bewältigen, d.h. das ganze benötigte Eis zu produzieren. Aber die Compacta VariO ist nicht nur ein Automat: sie kann sich auch positiv mit anderen traditionellen Maschinen ergänzen, als Stütze und im Einklang mit deren Bearbeitungen, für ein kompletteres und funktionelles Eislabor.

CONTINUOUS PRODUCTION DURCHGÄNGIGE PRODUKTION

Since the two cylinders work together at the same time and synchronised, while the first lot of ice cream is in the batch freezer, the second mix is being pasteurised above it; this means that you can make all the ice cream you want, in sequence.

Da die Verarbeitung in den beiden Zylindern gleichzeitig erfolgt und synchronisiert ist, kann im unteren Zylinder das erste Eis ausgefroren werden während im oberen Zylinder bereits die zweite Mischung pasteurisiert wird. So können nacheinander ununterbrochen alle gewünschten Geschmackssorten hergestellt werden.

